

DER Strom
5/6
1955
6. JAHR
Was kostet's?
Auf 13 Seiten bitten wir Sie, den Stromverbrauch elektrischer Geräte zu schätzen, auf Seite 13 können Sie kontrollieren, ob Sie auch richtig geschätzt haben.



Geschenke, die man nie vergißt

Ein dankbares Gesprächsthema für die Verwandten, Freunde und Nachbarn: nach Weihnachten wollen Elfriede und Erich heiraten. Gemeinsam bewegt sie die Frage: „Wie werden wir uns einrichten?" Beide haben fleißig gespart; trotzdem heißt es genau rechnen und überlegen. Die Wohnung wird mit modernen, praktischen Anbaumöbeln zweckmäßig und gemütlich ausgestattet. So läßt sich die Einrichtung später leicht ergänzen. Und die Küche? Hier tun's wohl erst einmal die alten, von der Tante vererbten Möbel, meinen die Schwiegereltern. Erich ist anderer Ansicht. Vom Betrieb her weiß er, daß dort jetzt alle Arbeiten schneller und reibungsloser verlaufen, nachdem man den Arbeitsablauf rationalisiert hat. Er ist der Meinung, daß es genau so im Haushalt gehen müsse und besonders in der Küche, in der ja die Hausfrau am meisten zu tun hat. Elfriede wird in den ersten Jahren ihrer Ehe noch berufstätig sein. Da hat sie weder Zeit noch Lust, in den ihr verbleibenden freien Stunden ständig herumzuwirtschaften, obwohl sie, wie 70 Prozent aller Hausfrauen heute, ohne fremde Hilfe auskommen muß. Die Kräfte eines Menschen sind nur schwach im Verhältnis zur Arbeitsleistung einer Maschine. Wo es möglich ist, sollten wir deshalb Maschinenkraft für uns arbeiten lassen, gerade auch im Haushalt. Als junger Techniker kann Erich seiner Braut alles vorrechnen: »Die Maßeinheit für eine Kraftleistung ist das PS (1 Pferdestärke). Eine Hausfrau, die zum Beispiel am Waschbrett steht und ihre Kraft für das Waschen, Spülen und Wringen aufwendet, leistet trotz dieser starken Anstrengung nur $^{1}/_{10}$ PS. Diesen Kraftaufwand können wir auch in elektrische Energie umrechnen. Dabei ergibt sich, daß $^{1}/_{10}$ PS der Leistung von 75 Watt entspricht. Eine Stunde lang Wäsche mit der Hand gewaschen oder irgendeine andere beschwerliche Hausarbeit mit menschlicher Kraft verrichtet, entspricht der Arbeit von 75 Wattstunden. Die gleiche elektrische Arbeit aus der Steckdose würde noch nicht einen Pfennig kosten. Lohnt es sich also wirklich, für einen Pfennig Stundenlohn sich abzumühen? Das soll bei uns lieber der elektrische Strom machen. Wir wollen uns eine neuzeitliche Elektroküche und praktische elektrische Haushaltgeräte anschaffen. Sie sind für uns die wichtigsten Anschaffungen, weil sie die Haushaltführung erleichtern. Du wirst dann für Dich und mich mehr Zeit haben und weniger abgespannt sein.« Wenn Elfriede und Erich nun bald heiraten, dann sagen sie vorher allen Verwandten und Freunden: »Schenkt uns praktische Dinge, schenkt uns Elektrogeräte.«

Wieviel Strom braucht eine vierköpfige Familie im vollelektrischen Haushalt für Licht, Kleingeräte, Radio, Kochen, Heißwasser für Küche und Bad, Kühlschrank und Waschmaschine? Antwort Seite 13.





AEG
IN DER KÜCHE: Die in langjähriger Erfahrung entwickelten Geräte ermöglichen die Küchenarbeit nach neuzeitlichen Gesichtspunkten. Der formschöne AEG-Rekordherd, ausgestattet mit stufenlos regulierbarer Reglakochplatte und automatisch arbeitendem Backofen, ist ein zuverlässiger Helfer im Haushalt. Stets alles frisch und griffbereit findet die Hausfrau in ihrem AEG-Kühlschrank. AEG-Küchenspeicher und -Küchenmaschine vervollkommnen die Elektroküche. Sie hat sich schon in vielen tausenden Haushaltungen bewährt.



... *nicht nur für den Pudding, auch für das Weihnachtsgebäck nimmt Mutti Mondamin.*

Christstollen

500 g Mehl, 250 g Mondamin, 60 g Hefe, ¼ Liter Milch, 375 g Butter oder Margarine, eventuell auch ein Teil Schmalz, 100 g Zucker, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, 1 Teelöffel Salz, 100 g Mandeln, 75 g Zitronat, 50 g Orangeat, 375 g Sultaninen, 1 Zitrone, 2 Eßlöffel Rum. Zum Bestreichen: 75 g Butter. Zum Bestreuen: Zimt, Zucker, Puderzucker.

Die Hefe in eine Schüssel krümeln und mit $^1/_8$ Liter lauwarmer Milch verrühren. Etwas Zucker und Mehlgemisch unterrühren. Dieses Hefestück in den Backofen stellen und bei OH1/UH1 oder 50° in 10 Minuten und stromlos 5 Minuten aufgehen lassen. Inzwischen Fett und gesiebtes Mehlgemisch auf einem Backbrett mit den Fingern zu Streuseln formen. Das gegangene Hefestück mit der übrigen Milch mit Zucker, Mondamin-Vanillinzucker und Salz auf die Streusel geben und alles zu einem Teig verkneten. Vorbereitete Früchte, fein abgeriebene Zitronenschale und Rum unterkneten, einen Stollen formen und auf gefettetem, bemehltem Blech nochmals gehen lassen und abbacken. Den Stollen gleich nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen, vor dem Aufschneiden Puderzucker überstäuben. Backzeiten: OH3/UH3 oder Temperaturregler 225° = 15 Minuten vorheizen. OH1/UH3 oder Temperaturregler 200° = 75 Minuten backen, stromlos = 5—10 Minuten.

Schneeflöckchen

200 g Margarine, 80 g Puderzucker, Mark von 2 Stangen Vanille, 50 g Mehl, 200 g Mondamin.

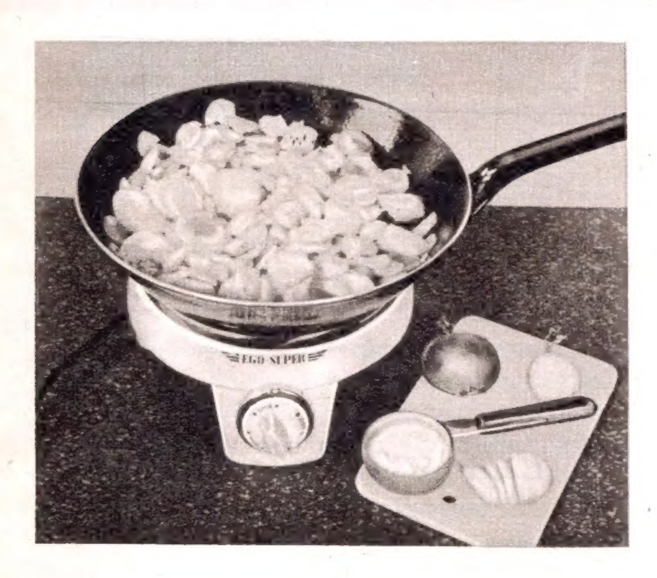
Margarine mit dem gesiebten Puderzucker und dem Vanillemark sehr schaumig rühren. Löffelweise das gesiebte Mehl-Mondamin-Gemisch darunterrühren. Von dem Teig mit einem Teelöffel gleichgroße Stücke abstechen, zu Kügelchen drehen und auf ein sauberes, trockenes Backblech setzen. Die Kügelchen mit einer bemehlten Gabel breitdrücken und hellgelb backen. Das heiße Gebäck sofort nach dem Backen vorsichtig vom Blech lösen. Backzeiten: OH2/UH2 oder Temperaturregler 190°. 1. Blech: etwa 20 Minuten, 2. Blech: etwa 15 Minuten.

Neue Rezepte locken zum Probieren

Wenn nur das Teigrühren nicht so anstrengend und so zeitraubend wäre, dann würde die Weihnachtsbäckerei noch mehr Freude machen. Aber auch hierbei hilft der Strom. Die BOSCH-Küchenmaschine rührt und knetet den Teig elektrisch. Das geht rasch und ohne ermüdende Handarbeit. In der großen Rührschüssel mit Rührarm können alle leichten und schweren Teige bereitet werden. Ein Hefeteig mit 3 Pfund Mehl wird zum Beispiel in 4—5 Minuten einwandfrei durchgearbeitet.

Diese wirklich moderne Küchenhilfe läßt sich noch vielseitig verwenden: mixen, schneiden, passieren, reiben, mahlen, Kartoffel schälen und zahlreiche andere, sonst mühselige Küchenarbeiten verrichtet die BOSCH-Küchenmaschine rasch und zuverlässig.

Wieviel kWh brauchen wir, um einen Stollenteig von 2 kg Mehl zu rühren? Um eine große Pfanne Bratkartoffeln zu bereiten? Siehe Seite 13.



Alleinstehende Frauen und Männer, die nicht ständig im Gasthaus essen wollen, bevorzugen die Einzelkochplatte, auf der man auch im möblierten Zimmer ein Gericht bereiten kann. Meist muß es rasch gehen. Hierfür gibt es die EGO-Super-Kochplatte, auf der Spiegeleier, Bratkartoffeln, ja ganze Mahlzeiten bereitet werden können. Die EGO-Super-Kochplatte mit ihrer Anheizleistung von 2000 Watt entwickelt sofort nach dem Einschalten die erforderliche Hitze. Mit dem 7-Taktschalter wird die Wärmezufuhr durch Feinregelung dem Kochgut angepaßt. Dadurch wird außerdem Strom gespart. Der eingebaute EGO-Wart schützt die Platte vor Überhitzung und unterbricht die Stromzufuhr, damit nichts passiert, wenn das Abschalten einmal vergessen werden sollte. Auch für größere Haushaltungen ist die EGO-Super-Kochplatte ein wertvolles Zusatzgerät zu der vorhandenen Kochgelegenheit.







SCHLANKE wirken jünger

Viele von uns haben in den vergangenen Jahren etwas zu üppig gelebt. Nicht nur unerwünschter Fettansatz, sondern auch mancherlei Beschwerden an Magen und Galle, Herz und Leber sind häufig die Folgen. Aber Diätkost, die der Arzt in solchen Fällen empfiehlt, wird vielfach als zu eintönig empfunden. Abwechslung bieten hier die wohlschmeckenden Grillgerichte. Sie sind bekömmlich für Gesunde und Kranke. Von Feinschmeckern wurden sie seit jeher geschätzt. Auch Gaststätten von Rang führen für ihre anspruchsvollen Gäste »Spezialitäten vom Grill«. Heute ermöglichen elektrische Spezialgeräte oder die Grilleinrichtung im Backofen des Elektroherdes auch der Hausfrau, »Gegrilltes« auf den Tisch zu bringen.

Wieviel kWh kostet die Zubereitung eines vollständigen Grillgerichts für 4 Personen? Siehe Seite 13.

Grillen ohne besonderen Heizeinsatz im Siemens-Schrankherd

Jawohl, das geht vorzüglich im Infrarot-Reglerbackofen des Siemens-Schrankherdes. Die Unterhitze läßt sich nämlich beim Grillen mit dem Sonderschalter abschwächen, die Hitze also genau auf das Grillgut einregeln. Diese Herdtype ist außerdem mit der Protodyn-Automatic-Kochplatte ausgestattet, mit der die Temperatur stufenlos regelbar ist, so daß die Elektrowärme vollkommen dem jeweiligen Kochvorgang angepaßt werden kann: Speisen brennen nicht an, Milch kocht nie über.

Was heißt eigentlich Grillen?

Grillen heißt, Speisen kurze Zeit einer intensiven Einwirkung von Infrarotstrahlen auszusetzen. Infolgedessen schließen sich die Poren sofort, und die natürlichen Säfte und Geschmacksstoffe bleiben voll erhalten. Fettzusatz wird entbehrlich. Gegrillte Kost wird von Gesunden und Kranken leichter verdaut. Sie belastet den Körper nicht, erhält ihn schlank und leistungsfähig. Leider wissen viele noch nicht, wie vielseitig und abwechslungsreich Grillgerichte sein können. Grillen kann man nicht nur Fleisch oder Fisch, sondern auch Geflügel, Leber, Nieren, Wurst, Gemüse, ja sogar Obst. Hier einige Anregungen zum Ausprobieren: Geröstetes Brot mit Rührei und Bückling, Bratwürste auf dem Grillrost, gegrillte Tomaten, gegrillte Bananen. Wenn die Hausfrau einmal die Vorzüge des Grillens erkannt hat, wird sie bald eigene Wege finden, die Diätkost abwechslungsreicher und den Küchenzettel reichhaltiger zu gestalten. Man kann auch viele Gerichte im Grill überbacken (gratinieren), der Geschmack wird dadurch verfeinert.

*



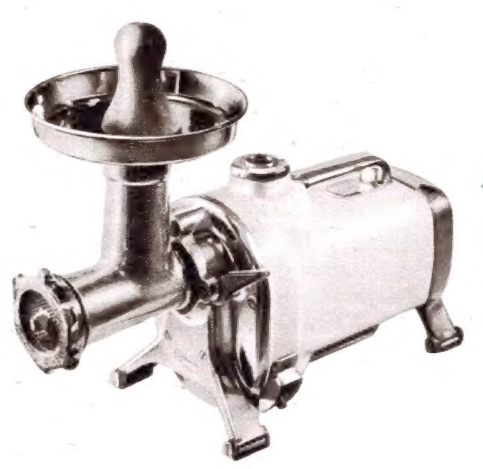
Der HEINZELKOCH-Grill für Haushalt und Gewerbe überrascht durch seine ungewohnte Form. Die Anordnung in Tischhöhe erspart der Hausfrau das Bücken. Im HEINZELKOCH-JUNIOR kann man auch braten und backen, selbst ganze Gerichte zubereiten. Die Temperatur wird automatisch geregelt, vom Warmhalten (50°) bis zum Überkrusten (300°).



Die Technik zieht in die Küche ein

Handarbeit wird heute überall durch Maschinenkraft ergänzt oder ersetzt. Warum nicht auch in der Küche? Ein kleiner Elektromotor, der nur wenig Strom verbraucht, ist das Herz der elektrischen Küchenmaschine. Er treibt das wohldurchdachte und nach den Erfordernissen der Praxis konstruierte System der einzelnen Mix-, Schneid- und Rührwerkzeuge. Fruchtsäfte, vitaminreiche Rohkostsalate, vielerlei Mischgetränke werden in der Küchenmaschine rasch zubereitet. Milch, beispielsweise, wird so fein verquirlt, daß sie auch von Empfindlichen gut vertragen wird. Ganz nach Ihren Bedürfnissen können Sie entweder die TRIFIX* oder ALLFIX* wählen. Neu an der TRIFIX ist der Auslauf. Sie brauchen den Mixbecher nicht mehr abzunehmen und auszuleeren, sondern können fortlaufend Früchte zuführen. Was fertig gemixt ist, fließt durch den Auslauf in das bereitstehende Glas. Mit der ALLFIX-Küchenmaschine wird die Küche sozusagen motorisiert. Die ALLFIX ist ein fixer Alleskönner: sie rührt Teig, dreht Fleisch durch, preßt Obst aus, mahlt Kaffee, schneidet Gemüse und vieles andere mehr.

* Für beide Küchenmaschinen liegen die Preise recht günstig: der TRIFIX-Mixer kostet DM 155.—, die ALLFIX in Standardausführung, also mit Rühr- und Knetwerk sowie Mixer, DM 370.—. Schreiben Sie doch einmal an die Herstellerin, die Firma G. Bauknecht GmbH., Stuttgart-S, Kundenberatung S, wenn Sie sich genau informieren wollen. Übrigens gibt es zu beiden Maschinen ein besonders schönes Rezeptbuch.



Wieviel kWh kostet es, einen Monat lang täglich dreimal Milchmischgetränke im Mixer zu bereiten? Antwort Seite 13.

PROGRESS ein Qualitätsbegriff für Staubsauger und Bohner liefert die beliebte Vielzweckküchenmaschine PROGRESS-KÜCHENCHEF. Stufenlose Geschwindigkeitsregelung und direkter Anschluß reichhaltiger Zusatzgeräte geben dieser Maschine den wirklichen Charakter einer wirtschaftlichen Küchenhilfe. Die Rentabilität der Anschaffungskosten beim PROGRESS-Küchenchef wird nicht erst bei einem größeren Haushalt erreicht, sondern beginnt schon bei der Verwendung in kleinen Haushalten mit 2 oder 3 Personen.

In der Grundausführung, die insgesamt DM 398.— kostet, sind folgende Teile enthalten:

> Kernstück mit 300-Watt-Motor, Rührschüssel aus Jenaer Glas, dazu Schneebesen, Teigrührer und Knethaken, Mixer und Rezeptbuch mit Bedienungs-Anleitung.

Vollendete Form des Grundgerätes und einfache Handhabung und Reinigung sind besondere Merkmale des PROGRESS-Küchenchef. 



Der Einbaukühlschrank spart Raum

Vor allem in Neubauwohnungen sind Einbaukühlschränke in den Küchen beliebt. Der raumsparende ELECTROLUX fügt sich in jede Küchenform harmonisch ein. Auf dem Tisch sehen wir die Menge Lebensmittel aufgestellt, die dieser 45-l-Kühlschrank dank seiner praktischen Raumaufteilung zu fassen vermag. Wieviel Arbeit erspart es allein der Mutter, wenn sie die fünf Mahlzeiten für das Kleinkind auf einmal bereiten kann und gleich im richtigen Gemisch auf die Fläschchen verteilt. So bleibt auch die letzte „Mahlzeit" frisch.

*

Die EISFINK-Kühlschränke: Modell JH 135 mit 135 Liter Inhalt und Modell JH 225 mit 225 Liter Inhalt sind von Künstlerhand geformt und besitzen alle technischen Vorzüge, die man von modernen Kühlschränken erwartet: besonders übersichtliche Anordnung der Abstellregale und Türfächer, geruchdicht verschlossene Gemüseschubladen und ein äußerst sparsam und betriebsicher arbeitendes Kühlaggregat. Der neue EISFINK-Kühlschrank Modell JH „Rekord" 135 Liter mit vereinfachter Innenausstattung kostet nur DM 599,—.



Kühlung auch im Winter

Ist sie wirklich notwendig? Viele Familien zögern mit der Anschaffung eines Kühlschrankes, weil sie meinen: die paar heißen Sommermonate gehen schnell vorüber, und in der übrigen Zeit wird der Kühlschrank doch nicht ausgenutzt! Ist diese Ansicht richtig?

Nicht allein zu große Wärme, sondern auch zu hohe Luftfeuchtigkeit sind Ursachen für den Verderb von Lebensmitteln. In feuchter Luft gedeihen Schimmelpilze, und die Bakterien vermehren sich schnell. Und in den letzten Jahren waren die Winter bekanntlich naß und milde. Die Wissenschaft prophezeit für die kommenden Jahre eine immer stärkere Entwicklung zu feucht-warmem Klima. Es bringt uns im Winter weniger Frost, dafür aber längere Regenperioden in der Übergangszeit.

Küchen und Wohnräume sind im Winter meistens geheizt. Darum halten sich Lebensmittel in der Küche auch im Winter nicht lange. Viele Stadtwohnungen, insbesondere Neubauten, haben aus Gründen der Raumersparnis keine Speisekammer. Auf dem Lande liegen Vorratsräume und Keller oft weitab. Häufig werden die Lebensmittel auf Fensterbrett und Balkon untergebracht. Ist eine solche Lagerung bequem oder praktisch? Ein heftiger Windstoß, plötzlicher Regen können schnell wertvolle Speisen vernichten. Auch ist eine Hausfrau gewiß nicht begeistert, wenn sie feststellt, daß freche Spatzen oder gar Nachbars Katze an ihren Vorräten genascht haben. *Sicher* liegen die Lebensmittel nur im Kühlschrank, immer frisch und stets griffbereit!

In den Wintermonaten lieben wir Geselligkeit. An den langen Abenden sitzt man gern mit guten Freunden beisammen, und an den Festtagen trifft sich der Verwandtenkreis. Wie gut schmecken da gekühlte Erfrischungen! Bier, Wein, Mischgetränke halten uns Eiswürfel köstlich frisch. Jeder, der einen Kühlschrank besitzt, bestätigt: »Ich möchte ihn auch im Winter nicht missen.«





Von morgens bis abends

Ein STIEBEL-ELTRON-Ringtauchsieder leistet erstaunlich viel. Kleine Mengen heißes Wasser zum Rasieren, Zähneputzen, für Getränke, das Wärmen von Milchflaschen sind im Nu bereitet. Der Tauchsieder kann überall, wo es eine Steckdose gibt, und in jedem Gefäß verwendet werden. Für die Bereitung größerer Mengen Heißwasser stehen die entsprechend größeren STIEBEL-ELTRON-Tauchsieder zur Verfügung. Der kleine glühfeste Haushalttauchsieder kostet zwischen DM 13.— und DM 16.—.



Aus dem AEG-Badespeicher wird mit Hilfe eines langen Schwenkarmes das Mischwasser für Bad und Waschbecken auf kürzestem Wege entnommen. So gibt es keine Abkühlungsverluste. Für jeden Bedarfsfall weiß der Fachberater die beste Lösung, und für jede Lösung gibt es einen AEG-Speicher.

Das moderne Bad ist das Duschbad! Hier speist ein SIEMENS-Niederdruckspeicher von 15 Liter Inhalt, mit Einhand-Mischbatterie und Temperaturwähler, nicht nur das Bad, sondern auch das Waschbecken. Die am Haltearm in der Duschkabine in ihrer Höhe verstellbare Schlauchbrause ersetzt, über dem Waschbecken aufgehängt, den Standhahn. Die Brause läßt sich durch Drehen ihres Kopfes als Regen- oder Strahlbrause benutzen. Preis ab DM 380.— mit den abgebildeten Armaturen, ohne Installation.







Der Siemens-Haartrockner — ein praktisches Geschenk für die ganze Familie. Macht doch damit Haartrocknen auch den Kindern Spaß. Leicht und ungezwungen liegt er in der Hand. Man kann mit ihm auch kleine Wäschestücke, Taschentücher, Strümpfe, übrigens auch Filme trocknen.



Es gibt heute wohl kaum einen Haushalt, in dem nicht elektrisch gebügelt wird. Trotzdem ist es oft noch eine zeitraubende und mühevolle Arbeit, am Bügelbrett zu stehen und immer wieder das Bügeleisen anzuheben. Der Expreßbügler macht diese Arbeit leichter. Sein geringeres Gewicht erlaubt das Bügeln im Sitzen. Die günstigste Bügeltemperatur für jedes Gewebe, ob Nylon, Reyon, Seide, Wolle, Baumwolle oder Leinen, wird mit einem Handgriff eingeschaltet und dann automatisch gehalten. Nach dem Einschalten ist der PROMETHEUS-Expreßbügler in 30 Sekunden betriebsfertig.



Waschtag ohne Schrecken

Frei von Mühe und Plage machen die Hausfrau elektrische Waschmaschinen. In der Trommelwaschmaschine spielen sich die Vorgänge hintereinander ab, die uns seither besonders belasteten. Vom Einweichen bis zum Spülen braucht die Wäsche nicht mehr in die Hand genommen zu werden. Die ZANKER-INTIMA hat ein Fassungsvermögen von 4 kg Trockenwäsche und nimmt wenig Platz in Anspruch. Sie läßt sich bequem in der Küche oder im Badezimmer unterbringen. Eine Wäscheschleuder erspart der Hausfrau das anstrengende Auswringen der Wäschestücke. Der nassen Wäsche wird durch rasche Rotation in wenigen Minuten bis zu 85 Prozent der Feuchtigkeit entzogen. Leicht zu transportieren ist die ZANKER-ROTELLA-Trockenschleuder, die 3½ kg Trockenwäsche faßt. Gut geschleudert ist rasch getrocknet und schnell gebügelt.



Die Waschfrau ohne Launen

Das ist der VOSS-Waschautomat. Er arbeitet nach einem ganz neuartigen patentierten Verfahren vollautomatisch und erspart dadurch auch noch die wenigen Handgriffe, die sonst bei einer Waschmaschine zu tun sind. Er weicht ein, wäscht vor, wäscht klar, spült heiß, warm, zweimal kalt, schleudert alles selbsttätig und schaltet sich nach Ablauf des gesamten Waschvorganges automatisch aus.

Wieviel kWh brauchen wir im Monat, um die Wäsche von 4 Personen elektrisch zu kochen, waschen, spülen und trockenzuschleudern? Wieviel kWh kostet eine elektrische Bügelstunde? Siehe Seite 13.

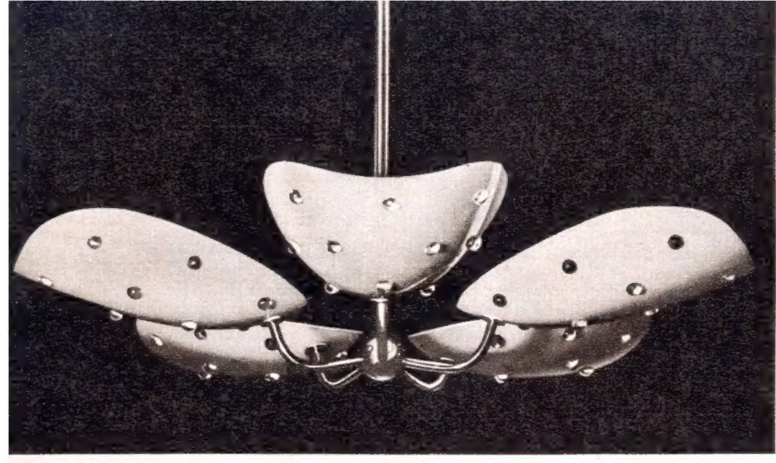


Der **„Heimbügler“** verbindet die Leistung der Heißmangel mit der Beweglichkeit des Bügeleisens. An 2 Temperaturwählern läßt sich für jede Stoffart die richtige Bügeltemperatur einstellen. Man bügelt im Sitzen, und alles geht doppelt so schnell wie mit dem Bügeleisen.

Dieses seit Jahrzehnten bewährte Gerät der Siemens-Schuckertwerke ist eine Gabe auf Lebenszeit, ein Geschenk an die Hausfrau, das, wie kaum ein anderes, ihr die Schaffenskraft — im Haushalt ohne Mädchen — zu erhalten vermag.



Der automatische PROMETHEUS-EXPRESS-BÜGLER schenkt wirklich Bügeltage ohne Plage. Er kostet 36,— DM, mit 3adriger Schnur und Schukostecker: 37,50 DM.



Wir machen es uns gemütlich

Im Herbst und Winter spielt sich das Familienleben größtenteils im Heim ab. Gut und ausreichend wünschen wir uns die Beleuchtung unserer Wohnräume. Abends soll es so hell sein wie am lichten Tag. Dann fühlen wir uns am wohlsten. Gutes Licht, richtiges Licht mildert harte Schatten und leuchtet die Räume so aus, daß es nirgends dunkle Ecken gibt. Daß die Beleuchtung blendungsfrei sein muß, versteht sich von selbst. Moderne Leuchten sind schön in der Form und lichttechnisch einwandfrei. Ratsam ist es, ein Material zu wählen, das sich leicht sauberhalten läßt. Licht, wo immer man es braucht, spenden uns die tragbaren Leuchten, die Ständer- oder Tischlampe. Besonders praktisch: bewegliche Schirme und Leuchten mit Metallschlauch, den man nach Bedarf biegen kann. Sie geben „gerichtetes" Licht. Auch die Wandleuchten über der Couch haben verstellbare Arme. Sie lassen sich nach Erfordernis richten und ersetzen an der Bettcouch die Nachttischlampe.



Eiserkuchen sind ein Schnellgebäck, ähnlich den Waffeln. Sie werden flach im oben und unten beheizten MAYBAUM-Eiserkucheneisen ohne zu wenden gebacken.

Hier das Rezept:

65 g Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eier, 250 g Mehl, etwa 3/8 Liter Wasser.

Fett schaumig rühren, nach und nach etwas vom Zucker mit Vanillezucker und die Eier, dann den restlichen Zucker zugeben. Das gesiebte Mehl abwechselnd mit dem Wasser unterrühren. Nur so viel Wasser verwenden, daß der Teig ziemlich dünnflüssig wird. Nicht zuviel Teig in das gut erhitzte und eingefettete Eiserkucheneisen füllen und ihn goldbraun backen. Plätzchen rasch aus dem Eisen lösen und mit der Gabel noch heiß zu Röllchen oder Tüten wickeln. Eiserkuchen lassen sich in geschlossenen Dosen monatelang aufbewahren. Eine Füllung mit frischer Sahne erhöht noch ihren Wohlgeschmack.

Das MAYBAUM-Eiserkuchen- oder Hörncheneisen steht fest auf den Füßen, es ist also rutschsicher.

*

Jeder freut sich über schöne und zweckmäßige Formen bei Hausgeräten. Der neue ROWENTA-Brotröster ist ein Beispiel für moderne Formgebung. Die gewünschte Röstdauer kann eingestellt werden. Wenn die Brotscheiben genügend geröstet sind, werden sie automatisch ausgeworfen. So können sie nicht zu schwarz werden oder gar anbrennen. Durch Rösten verlieren die Brotscheiben einen Teil ihres Wassergehaltes, sie schwemmen nicht auf, was für die Schlankheitsdiät wichtig ist. Auch Vollkorn- und Knäckebrot werden durch Rösten knusprig und wohlschmeckend.





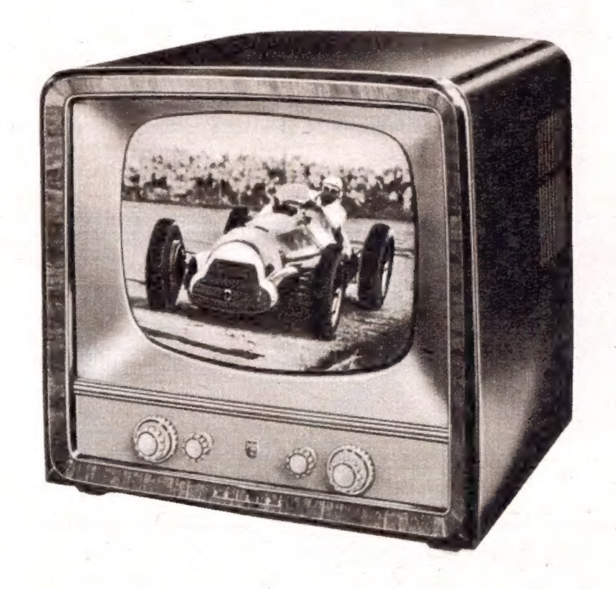
Wieviel Strom verbraucht ein gutes Rundfunkgerät, das eine Woche lang täglich 3-4 Stunden in Betrieb ist? Wieviel kWh benötigt Ihr Fernsehgerät, um Ihnen zwei Stunden lang ein buntes Abendprogramm vorzuführen? Siehe Seite 13.

Reiner Klang — reine Freude! Wer das von seinen Rundfunkgeräten sagen kann, wird bestimmt die Voraussetzung erfüllen, auf die jeder Käufer entscheidenden Wert legt. Allen SIEMENS-Geräten ist gemeinsam: hochentwickelte Akustik, größtmögliche UKW-Empfindlichkeit, günstiger Rauschabstand und absolute Störstrahlungssicherheit. In der Form stehen verschiedene Gehäuse zur Wahl, die dem heutigen Wohnstil entsprechen. Das im Bild gezeigte Gerät ist der SIEMENS-Super C 50 und kostet DM 298.—.

Weitere SIEMENS-Empfänger:

Super G 51	DM 370.—
Schatulle H 52	DM 436.—
Kammermusikschatulle M 57	DM 598.—
Super H 53	DM 399.—
Phonosuper K 53	DM 493.—

Freude im Heim bringen die neuzeitlichen Rundfunkgeräte. Wir hören auf mehr Wellenbereichen und erfahren dadurch eine größere Senderauswahl. In den letzten Jahren wurden die Sendenetze so ausgebaut, daß man heute überall störungsfrei auf Ultrakurzwelle viele Sender hören kann. Wir haben die Auswahl zwischen ernster und heiterer Musik, zwischen Sport und Zeitgeschehen, zwischen Dichtung und Hörspiel. Die neuzeitlichen Geräte sind so leicht zu bedienen, daß man mit einem Tastendruck nicht nur die Sender, sondern auch die Tonhöhen regeln kann. Zudem bieten sie eine bisher unbekannte Klangfülle, weil mehrere Lautsprecher so angeordnet sind, daß der Schall nach allen Seiten in den Raum dringt. Eine interessante Zahl: es wurde ermittelt, daß mehr als zwei Drittel aller Deutschen täglich Rundfunk hören.



Für Freunde des Fernsehens eine freudige Nachricht: es gibt schon zu annehmbarem Preis einen Bezirksempfänger, der es möglich macht, die Fernsehsendungen der näheren Umgebung zu empfangen. Das Gerät war die Attraktion auf der diesjährigen Rundfunkausstellung. Es wird außerdem interessieren, daß das Fernsehen auch in Deutschland immer mehr Anhänger findet. Allein in diesem Jahr wurden mehr Fernsehgeräte gebaut und verkauft, als in allen Jahren vorher zusammengenommen.

*

Die modernen Fernsehempfänger bringen auf großem Bildschirm gut ausgeleuchtete Bilder, die durch Verbesserung der Empfangstechnik sehr stetig erscheinen. Es braucht an neuzeitlichen Fernsehempfängern kaum mehr reguliert zu werden.



Ein Kofferempfänger ist besonders bei jungen Leuten sehr beliebt. Auch auf der Winterreise und beim Skiurlaub ist er dabei. Er läßt sich leicht von einem Raum zum anderen transportieren. Im Sommer ist er dann ein beliebter Begleiter auf Wanderungen und Campingfahrten.



Elektrizität

im Dienste der Gesundheit, Körper- und Schönheitspflege



1

Immer mehr Männer rasieren sich elektrisch, das lästige Einseifen und das Auswechseln der Rasierklingen wird damit überflüssig. Das bringt Zeitgewinn. Aber der Strom dient auch der weiblichen Kosmetik und Schönheitspflege. Besonders für die berufstätige Frau ist es heute eine Notwendigkeit, gepflegt und gut auszusehen. Dieser kleine Apparat (Abb. 1), BRAUN-SMOOTHY, ermöglicht eine regelmäßige kosmetische Heimbehandlung. Er ist gleichzeitig Massagegerät, Gesichtsbügeleisen und Infrarotlampe. BRAUN-SMOOTHY fördert die Durchblutung der Haut, festigt erschlafftes Gewebe und sorgt dafür, daß die Creme mit ihren Wirkstoffen tief in die Haut eindringt. Das gleichzeitige Einwirken von Infrarotstrahlung, Vibration und Kontaktwärme macht das Gesicht jung und frisch, glättet Fältchen und Krähenfüße.



Heimbestrahlung



2

Die ärztliche Wissenschaft bedient sich der Elektrizität seit Jahrzehnten. Zahlreiche Heilerfolge und medizinische Entdeckungen wurden erst durch die Anwendung des elektrischen Stromes möglich. Ultrakurzwellen und vielerlei andere Bestrahlungen bringen bei zahlreichen Leiden Linderung und Heilung. Die Industrie hat in den letzten Jahren preiswerte Geräte geschaffen, die eine gesundheitsfördernde Bestrahlung auch im eigenen Heim möglich machen. Das beste Heilmittel gegen viele Beschwerden und Krankheiten ist Wärme. Infrarotwärme, wie sie der PHILIPS-INFRAPHIL-Wärmestrahler ausstrahlt, dringt tief in die Hautgewebe ein, dadurch wird der Heilprozeß beschleunigt und Schmerz gelindert. Der PHILIPS-INFRAPHIL-Wärmestrahler (Abb. 4) ist damit eine ausgezeichnete Hilfe in der Wärmetherapie.

Im Winter und Vorfrühling empfindet jeder, wie sehr die anregende und belebende Kraft der Sonnenstrahlen fehlt. Niedergeschlagenheit, mangelnde Spannkraft, die typische Frühjahrsmüdigkeit, Erkältungen und blasses Aussehen können das Wohlbefinden sehr beeinträchtigen.

Die AEG-Höhensonne SOLIPUT (Abb. 2) kann auch an kalten und regnerischen Wintertagen Sonnenschein ins eigene Heim zaubern. Die wohltuende, heilsame Ultraviolettstrahlung wirkt wie die Hochgebirgssonne, bräunt die Haut und spendet erhöhte Spannkraft, gesundes Aussehen, stärkere Widerstandsfähigkeit und damit Lebensfreude.



3 4

Ein besonders preiswertes Gerät, die PHILIPS-ULTRAPHIL-Bestrahlungslampe (Abb. 3), sendet Ultraviolett- und Wärmestrahlen aus. So wird jetzt auch im Winter ein tägliches Sonnenbad möglich.

Was kostet's?

Haben Sie unsere Fragen über den Stromverbrauch elektrischer Geräte gelesen und vielleicht sogar ihre Schätzungen notiert? Kontrollieren Sie einmal, ob Ihre Berechnungen mit den tatsächlichen Verbrauchswerten übereinstimmen.

Seite 2: der mittlere Stromverbrauch eines vollelektrisch eingerichteten 4-Personen-Haushaltes liegt bei 230 kWh (Kilowattstunden).

Seite 3: die elektrische Küchenmaschine rührt den Stollenteig mit nur 25 Wattstunden = 0,025 kWh, das ist der vierzigste Teil einer Kilowattstunde. Möchten Sie für den Lohn von $^1/_4$ Pf einen Kuchen rühren? • Die Bratkartoffeln werden mit $^1/_4$ kWh bereitet.

Seite 4: die elektrischen Grilleinrichtungen liefern uns ein vollständiges Grillgericht für 4 Personen mit 0,5 = $^1/_2$ kWh.

Seite 5: einen ganzen Monat lang täglich dreimal Milchmischgetränke bereiten, kostet an Kilowattstunden 0,5, das heißt: $^1/_2$ kWh reicht aus für 90 gefüllte Mixbecher.

Seite 6: die Frage nach dem monatlichen Stromverbrauch für Kochen beantwortet uns folgende Ermittlung: für 3 Personen rechnet man mit 60 kWh, für jede weitere Person 10 kWh mehr. • Der Stromverbrauch für Tiefkühlung beträgt im Monat 30 kWh.

Seite 7: die kleinen Kühlschränke (Absorber) sind in der Anschaffung billiger, verbrauchen aber etwas mehr Strom als die Kühlschränke mit Motorantrieb (Kompressor). Monatsverbrauch des Absorbers im Mittel 50 kWh, des Kompressors 20 kWh.

Seite 8: $^1/_{10}$ kWh bringt ein Liter Kaffeewasser zum Kochen. • Für das Duschbad ist 1 kWh ausreichend.

Seite 9: Wäschewaschen im 4-Personen-Haushalt mit elektrisch beheizter Waschmaschine einschließlich Spülen und Trockenschleudern kostet im Monat 30 kWh. • Der Automatik-Bügler braucht für die Bügelstunde nur $^1/_2$ kWh.

Seite 10: unsere Lichtrechnung von 3 x 60 = 180 Watt x 5 Stunden beträgt 900 Wattstunden (Wh) oder 0,9 kWh. • Der Brotröster liefert uns 8 geröstete Weißbrotscheiben mit 0,1 kWh, also $^1/_{10}$ kWh.

Seite 11: Eine Woche lang täglich 3–4 Stunden Rundfunk hören kostet eine einzige Kilowattstunde. Auch Fernsehen ist preiswert: 0,3 kWh für das Abendprogramm.

Seite 12: die Bestrahlungsgeräte liefern ultraviolette Strahlen für nur 1 kWh je Monat bei täglicher Benutzung.

Seite 13: (nebenstehend): der Ventilator liefert bei einem Stromverbrauch von nur 1 kWh einen ganzen Monat lang täglich 3 Stunden frischen Wind. • Der 1000-Watt-Strahlofen verbraucht in einer Stunde 1 kWh.

Seite 15: Im 4-Personen-Haushalt arbeitet der Staubsauger 14 Tage lang für 1 kWh.

Eine frische Brise

macht nicht nur an heißen Tagen das Leben angenehmer, sondern auch im Winter, wenn die Luft in unseren Wohn- und Arbeitsräumen rauchig und verbraucht ist. Tabakqualm wird von einem Ventilator, auch bei nur wenig geöffnetem Fenster, schnell abgesogen und kann sich nicht mehr festsetzen. Die Flügel des PHILIPS-Ventilators sind elastisch, ein Berühren des Propellers ist deshalb ganz ungefährlich. Der Stromverbrauch kostet in 10 Stunden nur einen Pfennig.

Wieviel kWh kostet uns einen Monat lang täglich 3 Stunden „frischer Wind"? Wie hoch ist der Stromverbrauch eines Heizofens, der uns einen Monat lang jeden Abend eine Stunde Wärme spendet? Antwort nebenstehend.

Warme Räume

Als Zusatz- und Übergangsheizung vereinigt die elektrische Raumheizung alle Vorzüge, die man sich von einer Heizung nur wünschen kann: größte Sauberkeit, angenehme Heizwirkung, einfache Bedienung. Die hier gezeigten Geräte sind leicht transportabel und lassen sich überall anschließen. Der Heizlüfter »ASTRON 2000« vereinigt die Wirkungsweise des elektrischen Heizstrahlgerätes mit der verteilenden Wirkung des Ventilators. Bis zu 300 qm Kaltluft wird in der Stunde durch das Gerät angesogen und in einen warmen Luftstrom verwandelt, der sich rasch ausbreitet und dort Wärme gibt, wo man sie braucht.





AEG-Strahlofen in 2 Stufen schaltbar. Preis ab DM 26.



Neue Wege der

Von dem lateinischen Wort *ratio* (Vernunft) ist die Bezeichnung Rationalisierung abgeleitet. Jeder Betrieb muß rationell arbeiten, um konkurrenzfähig zu bleiben. Heute beschäftigen sich Ingenieure und Wissenschaftler auch mit der Rationalisierung der Hauswirtschaft. Sie wollen den Hausfrauen zeigen, wie durch planvolle Einteilung von Zeit und Kraft viele Arbeiten schneller und leichter bewältigt werden können. Eine wichtige Erkenntnis hierbei ist: Arbeitshäufung bringt Überlastung! Große Wäsche und Hausputz verursachen einen übergroßen Arbeitsanfall in wenigen Tagen. Das läßt sich vermeiden, wie es nicht mehr notwendig ist, die von vier Wochen angehäufte Wäsche auf einmal zu waschen. Ohne sich dabei anzustrengen, können wir mit der elektrischen Waschmaschine jede Woche

Der SIEMENS-Standard-Staubsauger: bewährt in der Leistung — neu in der Ausstattung. Elegant präsentiert er sich hier, der als Spitzengerät seiner Klasse gilt. Neu sind seine unzerbrechlichen, gewebeschonenden Plasticdüsen, die das vielseitig verwendbare Gerät für die gesamte Wohnungspflege so schätzenswert machen. Der SIEMENS-Staubsauger Standard ist ein Geschenk, das viele Stunden Freizeit schenkt.
Preis 198.— DM, Sonderzubehör 66.— DM

KINDERLAND

Welch wunderbare, geheimnisvolle Kraft ist doch die Elektrizität! Uns allen dient sie, jeden Tag von früh bis spät im Haus, Hof und Beruf. Das plötzliche Aufflammen einer Glühbirne und viele andere Vorgänge, die der Strom auslöst, erscheinen uns wie Zauberei. Trotzdem nutzen wir die von der Elektrizität gebotenen Annehmlichkeiten meistens ganz selbstverständlich, ohne uns viele Gedanken darüber zu machen.

Kinder wollen aber oft hinter die Geheimnisse kommen! Bei aufgeweckten Buben wird durch die elektrische Eisenbahn und den Experimentierkasten das technische Verständnis gefördert. Der kleinen Monika gelingt als zukünftiger Hausfrau die auf dem elektrischen Kinderherd gekochte Puppenmahlzeit, genau so gut, wie Muttis Festessen mit dem großen Elektroherd.

Für technisch interessierte Leseratten gibt es spannende Bücher über das Wesen und Wirken der Elektrizität. Besonders zu empfehlen sind hier die wertvollen Jugendschriften von Dr. Ing. Mörtzsch. Für Buben: „Vom Experimentierkasten zum Großkraftwerk", für Mädchen: „Vom Bügeleisen zur Elektroküche".*

* Zu beziehen über den ENERGIE-VERLAG GMBH., Heidelberg



Die AEG-VAMPYRETTE
ist ein Universalreinigungsgerät für den Haushalt, das drei Geräte in einem vereint: sie saugt, kehrt und bohnert. Mit ihr läßt sich die ganze Wohnung mühelos sauber halten. Sie liegt leicht in der Hand, und jede Stelle, auch unter Schränken oder hoch oben an Gardinen, wird von ihr erreicht.

Wohnungsreinigung

einen kleinen Waschtag halten. In ähnlicher Weise vollzieht sich der Hausputz. Beispiel: die Bettwäsche des erwachsenen Sohnes wird heute mitgewaschen. Inzwischen machen wir diese Woche sein Zimmer gründlicher sauber als die anderen Räume. Aus dem Hausputz machen wir den Einzimmerputz. Mit dem Staubsauger strengt das nicht sonderlich an. Er gleitet über Teppiche, Polstermöbel und Gardinen. Seine weiche Bürste erleichtert das Entstauben von Schränken, Regalen und Büchern. Zum Schluß wird gebohnert. Damit ist das Zimmer gründlich gesäubert. Wenn wir es uns so einteilen, daß jede Woche ein Raum gründlich gereinigt wird, gibt es überhaupt keinen großen Hausputz mehr.



PROGRESS Modell 7 E
das Standardmodell der PROGRESS-Staubsaugerserie mit den charakteristischen Merkmalen:
Schnittiges, formschönes Gehäuse aus haltbarem Isolierstoff. Doppeltisolierter Universalmotor mit vorschriftsmäßigem Radiostörschutz, schallgedämpfter Lauf, zweckmäßiges und vielseitiges Zubehör. Der in die Gelenkteppichdüse eingebaute Fadenaufnehmer ermöglicht das mühelose Absaugen von Fäden, Fusseln, Hundehaaren usw.

Wieviel Strom verbrauchen wir, wenn wir im 4-Personen-Haushalt 14 Tage lang täglich staubsaugen? Antwort Seite 13.



Der neuartige Elektrobohner FAKIR 3 SL
ermöglicht Großputz ohne Mühe. Die vielseitigen Zusatzgeräte ersparen der Hausfrau Mühe und Zeit. Er arbeitet nahezu automatisch, wachst ein, schleift, poliert, spänt, reinigt, bohnert blank und saugt Staub. Der FAKIR-Wachsverteiler sprüht das Wachs sparsam und blitzschnell. Rotierende Scheiben reiben es ein. So sorgt FAKIR 3 SL täglich für hellen Bodenglanz und vollkommene Sauberkeit.

Energie-Verlag GmbH, Heidelberg Verantw. Redakteur: B. L. Bührlein, Heidelberg
Fotos: Buschhausen, Lautenbacher, Lazi jr., Werkfotos, EV-Photos.





Hauswirtschaft auf dem Lande

Nicht jeder Landbewohner ist Landwirt, aber viele, die auf dem Lande leben, haben einen Garten oder sogar ein Stück Feld, mästen ein Schwein oder halten Kleinvieh. Die Frau auf dem Lande lebt anders als die Städterin. Ihre Arbeit ist schwerer, und um sie zu verrichten, muß sie viele Gänge tun, in Haus und im Hof, zum Garten und zum Feld.
Wie kann man Wege abkürzen und damit Kraft und Zeit einsparen? Fangen wir in der Küche an: richtige und planvolle Anordnung der Küchenmöbel, Arbeitstische und Geräte erspart täglich viele Schritte.
Auf dem Lande sind auch meistens mehr Esser am Tisch. Der Elektroherd für den Landhaushalt hat deshalb vielfach eine Kochplatte von 30 cm Durchmesser, die auch große Kochgutmengen schnell zum Kochen bringt.
Ein großer Kühlschrank erspart den täglichen Weg zum Keller oder Kaufmann.

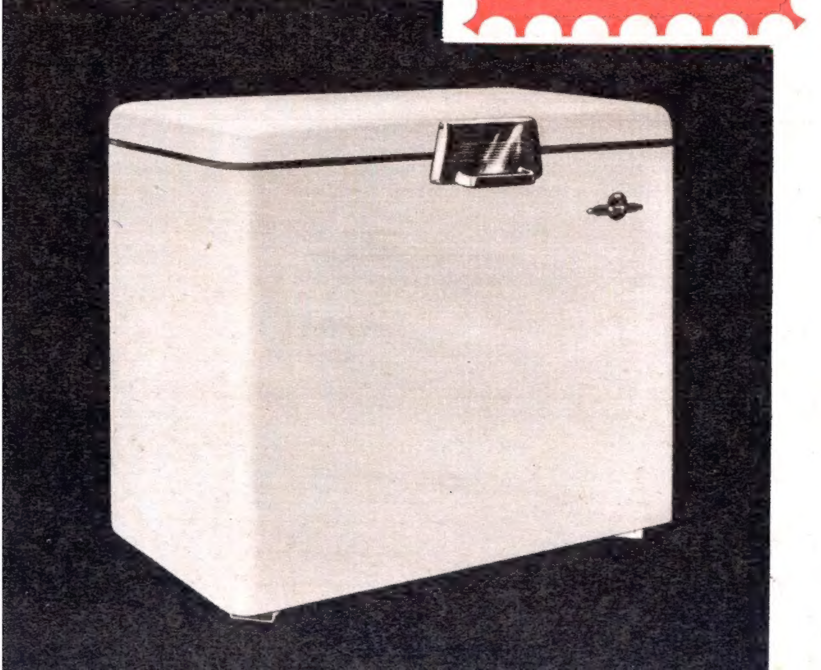
Dieser BBC-Elektroherd steht in einer Landküche. Ausgerüstet mit festeingebauter Regla-Blitzkochplatte, Backofen-Thermostat, mit Vorwähler für verschieden starke Ober- und Unterhitze und einem geräumigen Abstellfach, ist er ein ebenso modernes wie formschönes Gerät.

Die langjährigen Erfahrungen, die BBC im Bau von Kühlanlagen besitzt, kommen auch den ländlichen Gemeinschaftsgefrieranlagen zugute. Für Landwirtschaft und Gewerbe stehen Tiefkühltruhen zur Verfügung, die in ihrer Größe den Betriebserfordernissen angepaßt sind. Ihre Abdeckung besteht aus einem der erprobten stoßfesten Werkstoffe, denen weder Kälte noch Feuchtigkeit schaden. Die BBC-Tiefkühltruhen lassen sich an jeder Steckdose anschließen.

Wie hoch ist der monatliche Kochstromverbrauch für 3 Personen und für jede weitere Person? Was kostet die Tiefkühlung mit einer Tiefkühltruhe von 130-200 Liter Inhalt im Monat? Antwort Seite 13.

Neue Methode der Lebensmittelkonservierung

Eine neue Methode, Lebensmittel im Naturzustand zu konservieren, heißt Tiefgefrieren. Unabhängig vom Wetter, von Jahreszeit und anfallendem Bedarf werden Lebensmittel, wie Fleisch, Fisch, Fette, Eier, Obst, Gemüse, ja sogar Backwerk bei Temperaturen von etwa 18° unter dem Gefrierpunkt auf Monate hinaus frisch gehalten. Von diesem Verfahren macht die Landwirtschaft bereits regen Gebrauch. Bei dem heute herrschenden Personalmangel kann man kaum wirtschaftlicher konservieren. Räuchern, Einsalzen, Einkochen in Büchsen oder Einmachen in Gläsern sind überflüssig geworden. Nach dem Auftauen haben die tiefgekühlten Lebensmittel nichts von ihrer ursprünglichen Frische eingebüßt. Nährwerte, die so wichtigen Vitamine und die natürlichen Geschmacksstoffe bleiben erhalten. Fleisch wird sogar zarter und leichter verdaulich. Bei richtiger Behandlung kann es nicht austrocknen. Viele Nachteile der bisher üblichen Konservierungsmethoden werden beim Tiefgefrieren vermieden.
Der Bauer, der eine Tiefkühltruhe besitzt, kann auch in heißen Sommermonaten schlachten, ohne den geringsten Verderb befürchten zu müssen. Das Schlachtgut wird in Portionsstücke zerteilt und in Cellophan verpackt eingelagert.
So helfen Tiefkühltruhe und Elektrokühlschrank, Elektroherd und Heißwasserspeicher der Bäuerin, Arbeit, Zeit und unnötige Wege zu sparen.





BBC-Tiefkühltruhen werden ebenso wie BBC-Haushaltkühlschränke mit ihren 6 Modellen von 70 bis 200 l Inhalt, in Serienfabrikation hergestellt.

Dämpfen Sie doch elektrisch!

Sie dämpfen:

Billig - Sauber - Rationell - Betriebssicher

Machen Sie jetzt Gebrauch von einem befristeten

Sonderangebot

nur gültig bis Ende März 1956

Elektro-Futterdämpfer

in erstklassiger Ausführung und bester Isolierung mit Schaltuhr.

Fabrikat **SOLWA** mit Uhr:

50 Ltr. Inhalt	DM **346.–**
75 Ltr. Inhalt	" **395.–**
100 Ltr. Inhalt	" **450.–**
160 Ltr. Inhalt	" **550.–**
30 Ltr. **Kleindämpfer**	" **107.–**

Für den Selbsterzeuger, Klein-Landwirt und Siedler zum Füttern von 1 – 2 Schweinen, ohne besondere Installation, am Lichtnetz verwendbar.

Größere Typen auf Anfrage

Fabrikat **NEFF** mit Uhr:

60 Ltr. Inhalt	DM **375.–**
100 Ltr. Inhalt	" **455.–**

Sämtliche Geräte gegen bequeme Ratenzahlung lieferbar!

Die Vorzüge:

1. Billiger Nachtstrom (f. Geräte ab 50 Ltr. Inhalt)
2. Die gute Ausnutzung der Nährstoffe
3. Die saubere Zubereitung des Futters
4. Die geringen Betriebskosten
5. Die wertvolle Arbeitsersparnis
6. Die Vermeidung jeder Feuergefahr

Für den Anschluß der Dämpfer werden vom Elektrizitätswerk z. Zt. folgende Vergünstigungen gewährt:

Kostenlose Hausanschlußverstärkung von Zwei- auf Vierleiter ab 50 l *)
Kostenlose Zählermontage
Fortfall der Abnahmegebühren

Ersparnis DM 78.–

*) In 220 V Netzen wird keine Hausanschlußverstärkung vorgenommen.

Ihr Elektromeister und Ihr Elektrizitätswerk beraten Sie gerne!

Elektrogemeinschaft Rheinhessen